

*Restaurant · Dorfgasthaus · Vereinslokal · Familienfeiern*



[www.krone-koerle.de](http://www.krone-koerle.de)

Seit 1864

Mehr als 150 Jahre Gastlichkeit in Körle.

Herzlich Willkommen  
im Traditionslokal „Gasthaus zur Krone“ in Körle

Wir freuen uns  
über Ihren Besuch und versprechen Ihnen  
eine schöne Zeit bei uns.

Genießen Sie das etwas andere Küchen-Konzept:

Meine Heimat, deine Heimat:  
eine spannende kulinarische Reise von  
Nordhessen nach Eschnapur!

Bodenständig, heimatverbunden,  
weltoffen!

Ihre  
Kulwinder und Sukha Othi



Deklaration allergener Zusatzstoffe  
 (A) Glutenhaltiges Getreide  
 (C) Eier  
 (D) Fisch  
 (G) Milch



Deklaration der Zusatzstoffe  
 1 koffeinhaltig  
 2 mit Konservierungsstoffen  
 3 mit Antioxidationsmitteln

## Suppen

1	<b>Tomatensuppe</b> (G)	3,90	
2	<b>Hühnersuppe</b>	3,90	
3	<b>Hühnersuppe indisch</b>	3,90	
4	<b>Gemüsesuppe</b>	3,90	
5	<b>Gemüsesuppe indisch</b>	3,90	
6	<b>Dal Soup</b> gelbe Linsen nach indischer Art	3,90	
7	<b>Jhinga Soup</b> (D) Garnelen mit Knoblauch und indischen Gewürzen	3,90	
8	<b>Zwiebelsuppe</b>	3,90	
9	<b>Gulaschsuppe</b>	4,50	

## Vorspeisen

11	<b>Frische Champignons</b> (G) mit Knoblauch und Gewürzen gebraten, mit Naan Brot	5,50	
12	<b>Frischer Broccoli</b> gebraten und mit Käse überbacken, Naan Brot	6,50	
13	<b>Papadam</b> (A) Linsen-Fladenbrot mit Dip	3,00	
14	<b>Samosas</b> vegetarische Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Gewürzen	4,90	
15	<b>Fisch Pakora</b> (C) Fisch in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	6,50	
16	<b>Jhinga Pakora</b> Garnelen mit verschiedenen Gewürzen	8,90	
17	<b>Chicken Pakora</b> Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	7,90	
18	<b>Paneer Pakora</b> Indischer Käse in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	5,50	
19	<b>Ring Pakora</b> Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	4,50	
20	<b>Gobi Pakora</b> Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	4,50	
21	<b>Aubergine Pakora</b> Auberginenscheiben in Kichererbsenmehl gebacken, mit indischen Gewürzen	4,50	
22	<b>Mix Pakora für 2 Personen</b> Auswahl von Gemüse-Vorspeisen: Zwiebelringe, Blumenkohl und Auberginenscheiben in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen indischen Gewürzen	8,90	

Deklaration allergener Zusatzstoffe  
 (A) Glutenhaltiges Getreide  
 (C) Eier  
 (D) Fisch  
 (G) Milch



Deklaration der Zusatzstoffe  
 1 koffeinhaltig  
 2 mit Konservierungsstoffen  
 3 mit Antioxidationsmitteln


**Salate** Zu allen Salaten reichen wir Naan, im Tandoor gebackenes Fladenbrot (A)

	klein	groß	
30 <b>Gemischter Beilagensalat</b> mit Gurken und Tomaten,	2,80		
31 <b>Gemischter Salat</b> mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln	4,50	5,50	
32 <b>Gemischter Salat</b> (A) (C)2, mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Ei, Schinken und Käse	5,50	6,50	
33 <b>Gemischter Salat</b> (A) (C)2, mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Ei, Schinken, Käse und Thunfisch	6,50	8,00	
34 <b>Gemischter Salat mit Hühnchen „Tandoori Murgh“</b> (G)2, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, marinierte Hühnchenfilets aus dem Tandoor	7,00	8,50	
35 <b>Gemischter Salat mit Ananas</b> (G), gebratener indischer Käse, Gurken, Tomaten	6,00	7,50	
36 <b>Vegetarischer Salat</b> mit Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren, Artischocken, Zwiebeln, Oliven	6,50	7,50	
37 <b>Punjabi Salat</b> (G) mit Tomaten, Paprika, Gurken, Peperoni und indischem Käse	6,90	7,90	
38 <b>Krone Salat</b> (G) mit Hühnerfleisch, indischem Käse, Tomaten und Gurken	7,50	8,50	

**Salat-Dressings:** Essig/Öl oder Joghurt (G) 2






**Salate** Zu allen Salaten reichen wir Naan, im Tandoor gebackenes Fladenbrot (A)

- |    |   |       |   |
|----|---|-------|---|
| 39 | <b>Paneer Salat</b> (G)<br>mit indischem Käse, Tomaten und Gurken   | 5,90  |  |
| 40 | <b>Chef Salat</b> mit gebratenem Lachs, indischem Käse,<br>Ananas, Gurken und Tomaten                         | 14,90 |   |
| 41 | <b>Körle Salat</b> , gemischter Salat, Schinken, Käse, Thunfisch,<br>Artischocken, Oliven, Gurken und Tomaten | 9,20  |   |
| 42 | <b>Mediterraner Salat</b> , gemischter Salat, Schafskäse, Oliven,<br>Gurken, Tomaten, Schinken, Ei            | 9,20  |   |

**Salat-Dressings:** Essig/Öl oder Joghurt (G) 2

### Omelettes

- |    |  |      |   |
|----|--|------|---|
| 47 | <b>Omelette mit Pilzen</b> , Salatgarnitur   | 6,20 |  |
| 48 | <b>Omelette mit Schinken</b> , Salatgarnitur | 6,20 |   |
| 49 | <b>Omelette mit Käse</b> , Salatgarnitur     | 6,20 |  |
| 50 | <b>Omelette mit Zwiebeln</b> , Salatgarnitur | 6,20 |  |

### Fleischgerichte

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 51 | <b>Schweinenackensteak „American Style“</b><br>mit Röstzwiebeln, Twister Fries und Knobi                     | 11,50 |
| 52 | <b>Schweinenackensteak</b> mit Zwiebeln und Bratkartoffeln   | 10,50 |
| 53 | <b>Schweinenackensteak</b> mit Zwiebeln, Pilzen und Bratkartoffeln   | 11,00 |
| 54 | <b>Weckewerk</b> mit Salzkartoffeln und saurer Gurke   | 8,50  |
| 55 | <b>Currywurst</b> Hausmacher Bratwurst*, Pommes frites<br><small>*Bratwurst enthält Phosphat</small>         | 6,00  |
| 56 | <b>Indische Bratwurst</b> Hausmacher Bratwurst*, Pommes frites<br><small>*Bratwurst enthält Phosphat</small> | 6,00  |

Alle Schnitzel auf Wunsch  
mit Salzkartoffeln, Kartoffelplätzchen,  
Bratkartoffeln, Kroketten oder Reis.



## Schnitzel

	Normale Portion	Senioren- Portion
57  <b>Schnitzel Wiener Art (A) (C)</b> Schweineschnitzel paniert, kleiner Salat und Pommes	10,50	8,50
58  <b>Jägerschnitzel (A) (C)</b> mit frischen Champignons, kleinem Salat und Pommes	11,50	9,50
59  <b>Hessisches Schmandschnitzel (A) (C)</b> Schmandsauce mit Speck und Zwiebeln, kleiner Salat und Pommes	11,50	9,50
60  <b>Hawaii Schnitzel (A) (C) (G)</b> mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken, kleinem Salat und Pommes	11,50	9,50
61  <b>Sahneschnitzel (A) (C) (G)</b> Champignons, Schinken-Sahnesauce, mit Käse überbacken, kleiner Salat und Pommes	11,50	9,50
62  <b>Bauernschnitzel (A) (C) (G)</b> mit Fetakäse und Knoblauch gefüllt, kleinem Salat und Pommes	12,50	10,50
63  <b>Cordon Bleu (A) (C) (G)</b> mit Käse und Schinken gefüllt, kleinem Salat und Pommes	12,50	10,50
64  <b>Pfefferschnitzel (A) (C) (G)</b> mit Pfeffersauce, kleinem Salat und Pommes	11,50	9,50
65  <b>Körler Berg (A) (C) (G)</b> Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Speck, Bratkartoffeln und Spiegelei, kleiner Salat	15,50	11,50

## Saftige Steaks vom Black Angus Rind

71  <b>Rumpsteak 200g</b> mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	18,50
72  <b>Rumpsteak 300g</b> mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	21,50
73  <b>Rumpsteak 200g</b> mit gebratenen Champignons, gebratenen Zwiebeln, kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	20,50
75  <b>Rumpsteak 300g</b> mit gebratenen Champignons, gebratenen Zwiebeln, kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	23,50
77  <b>Pfeffersteak 200g</b> mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	19,50
78  <b>Pfeffersteak 300g</b> mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	22,50
79  <b>Rumpsteak indisch 200g</b> mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	20,50
80  <b>Rumpsteak indisch 300g</b> mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	23,50

Unser original Tandoor Ofen ist ein traditioneller runder indischer Lehmbackofen, der von oben bedient wird.



Probieren Sie den einmaligen Geschmack! Fleischspieße, Gemüse oder Brote werden frisch im Ofen zubereitet.

### Aus dem Tandoor Ofen

Zu den Tandoori-Gerichten servieren wir Reis oder Naan sowie leckere Dips

**81| Tandoori Hühnchen Murgh Tikka Masala (A)(G)** **12,90**  
Spieß mit Hähnchenbrust-Filet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch

**82| Tandoori Lamm Lamb Tikka (A)(G)** **21,50**  
Spieß mit Lammrücken und indischen Gewürzen

**83| Tandoori Platte (A)(B)(G)** **19,90**  
Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Tandoori Spezialitäten

**84| Angus Tandoori Spieß (A)(G)** **21,50**  
Marinierte Rumpsteak-Stücke am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt

**85| Krone-Mix Tandoori (A)(G)(2)** **18,90**  
Hähnchenkeule, Lamm Tikka, Rumpsteak Tikka, Schwein Tikka, mariniert in indischer Joghurtsauce, im Tandoor gegrillt

**86| Chicken Tandoori (A)(G)(2)** **13,90**  
Hähnchenkeule, mariniert in indischer Joghurtsauce, im Tandoor gegrillt

**87| Schikar Tikka (A)(G)** **13,90**  
Schweinefleischstücke, in Gewürzmischung mariniert, Im Tandoor gegrillt

**88| Bombay Tandoori Tikka (A)(G)(2)** **13,90**  
Hähnchen- und Lammfleisch, mariniert in indischer Joghurtsauce, im Tandoor gegrillt

**89| Goa Tandoori (A)(G)(2)** **13,90**  
Hähnchenbrust und Schwein, in indischer Joghurtsauce mariniert, im Tandoor gegrillt

**Extras:**

**Naan** im Tandoor gebackenes Fladenbrot (A) **2,00**

**Butter Naan oder Knoblauch Naan** (A)(G) **2,50**

**Papadam** dünnes Linsen-Fladenbrot mit Dip **3,00**

**Tandoori Chapati** Vollkornbrot **2,00**

**Poori** Fladenbrot in Öl gebacken **2,20**

**Punjabi Raita Joghurt** (G) mit Gurken und Tomaten **3,00**

**Indische Dips nach Tagesangebot** (A)(G)  
z.B. Koriander Chutney, Mango Chutney, Minze **je 1,00**

Aromatisch, farbenfroh, würzig (auf Wunsch auch scharf) und vielfältig – so lassen sich die Currys am besten beschreiben.



Die Rezepte haben so unterschiedliche Zutaten, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

### Indische Curry-Gerichte

Alle Currys mit Naan-Brot oder Reis und Beilagensalat

	Normale Portion	Senioren- Portion
<b>Huhn</b>		
91  <b>Curry Huhn</b> (G) Hähnchenbrustfilet mit Currysauce	11,90	9,90
92  <b>Murgh Korma</b> (G) Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Kokos, süß	12,90	10,90
93  <b>Murgh Vindaloo</b> Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel, rotem Chilli, Zwiebeln, Tomaten und Kardamon, <i>scharf</i>	12,90	10,90
94  <b>Murgh Tikka Masala</b> Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch	12,90	10,90
95  <b>Murgh Jalfresi</b> Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Kokosmilch-Currysauce	12,90	10,90
96  <b>Chili Chicken</b> mit Tomaten und roter Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	12,90	10,90
97  <b>Mango Murgh</b> Hähnchenbrustfilet in milder Currysauce mit Mango	12,90	10,90
98  <b>Butter Chicken</b> Hähnchenspieß aus dem Tandoor, Tomaten-Sahnesauce mit indischen Gewürzen	12,90	10,90
<b>Lamm</b>		
111  <b>Lamb Korma</b> (G) Lammfleisch mit Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln und Kokos	13,90	11,90
112  <b>Lamb Vindaloo</b> Lammfleisch mit Kartoffeln, rotem Chili, Zwiebeln, Tomaten und Kardamon, <i>scharf</i>	13,90	11,90
113  <b>Palak Gosht</b> (G) Lammfleisch nordindisch, mit Spinat	13,90	11,90
114  <b>Lamb Curry</b> gebratenes Lammfleisch in Currysauce	13,90	11,90
115  <b>Lamb Korma</b> gebratenes Lammfleisch in Gerebisauce, (Sahnesauce mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Cashewkernen)	13,90	11,90
116  <b>Lamm Mango</b> gebratenes Lammfleisch in Mango-/Currysauce	13,90	11,90

Aromatisch, farbenfroh, würzig (auf Wunsch auch scharf) und vielfältig – so lassen sich die Currys am besten beschreiben.



Die Rezepte haben so unterschiedliche Zutaten, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

### Indische Curry-Gerichte Alle Currys mit Naan-Brot oder Reis und Beilagensalat

	Normale Portion	Senioren-Portion
<b>Lamm</b>		
117  <b>Lamb Jalfrezi</b> gebratenes Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen, Kokosmilch und Currysauce	13,90	11,90
118  <b>Lamb Chili</b> gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Peperoni, <i>scharf</i>	13,90	11,90
119  <b>Lamb Tikka Masala</b> gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen	14,90	12,90
<b>Schwein</b>		
120  <b>Schikar Tikka Masala</b> Schweinerücken mit Tomaten Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen	11,90	9,90
<b>Huhn</b>		
121  <b>Chicken Tandoori Masala</b> Hähnchenkeule mit Mintsauce nach Punjabi Art	12,90	10,90
<b>Vegetarisch</b> 		
131  <b>Dal Machni</b> schwarze Linsen mit Tomaten und indischen Gewürzen	9,50	7,50 
132  <b>Chana Masala</b> Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen gekocht	9,50	7,50 
133  <b>Aloo Gobi</b> Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen gekocht	9,50	7,50 
134  <b>Palak Paneer</b> Spinat mit hausgemachtem Käse und Gewürzen	9,90	7,90 
135  <b>Matter Paneer</b> hausgemachter Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	9,90	7,90 

Paneer ist ein selbstgemachter indischer Frischkäse aus Milch mit krümeliger bis schnittfester Konsistenz. Er ähnelt gepresstem Ricotta-Käse, ist allerdings nicht gesalzen. In gekochten Gerichten hat er die Konsistenz von Tofu. Man kann ihn roh oder gebraten genießen.










Aromatisch, farbenfroh, würzig (auf Wunsch auch scharf) und vielfältig – so lassen sich die Currys am besten beschreiben.



Die Rezepte haben so unterschiedliche Zutaten, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

## Vegetarisch

	Normale Portion	Senioren-Portion	
136  <b>Punjabi Bengen Bartha</b> Auberginen im Tandoor geröstet, mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen	9,90	7,90	
137  <b>Dal Makhni</b> ind. Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten	9,90	7,90	
138  <b>Khumb Chili</b> gebratene panierte Champignons mit Knoblauch, Röstpaprika, Weißkohl, scharfer Currymischung und Peperoni, <i>scharf</i>	11,90	9,90	
139  <b>Vegetarisches Korma</b> indischer Käse in Sahnesauce mit Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Mandeln, Rosinen, Ananas, Mango und Cashewkernen	12,90	11,90	
140  <b>Gemüse Karahi</b> gebratenes Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	9,90	7,90	
141  <b>Gemüse Vandaloo</b> Kartoffeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren Champignons, Auberginen und Tomaten, <i>scharf</i>	11,90	9,90	
142  <b>Karahi Paneer</b> gebratener indischer Käse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, mit ind. Gewürzen	11,90	9,90	



### Fisch

mit Beilagensalat und Salzkartoffeln oder Reis  
Saucenauswahl: Zitrone, Weißwein, Knoblauch.


- |  |       |
|--|-------|
| 151  Lachsfilet klassisch (D) gebraten             | 14,80 |
| 152  Lachsfilet mit Spinat und Käse überbacken (D) | 14,80 |
| 153  Zander klassisch (D) auf der Haut gebraten    | 14,80 |

- |   |       |
|---|-------|
| 154  Macchi Masala (D)<br>Lachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 14,80 |
|---|-------|

- |   |       |
|---|-------|
| 155  Calamari Fritti (D) gebackene Ringe, mit Cocktailsauce, Pommes und Salat | 11,80 |
| 156  Calamari vom Grill*(D) mit pikanter Sauce, Reis und Salat                | 11,80 |
| 157  Calamari vom Grill* (D) mit Weißweinsauce, Reis und Salat                | 11,80 |
- \*Ganzer Calamari-Tubus

### Indische Reisgerichte

Alle Reisgerichte mit frischer Joghurtsauce  
oder pikant scharfer Currysauce

- |   |   |
|---|---|
| 161  Murgh Biryani Reis mit Hühnchen und Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen                     | 12,50   |
| 162  Lamb Biryani<br>Reis mit Lamm, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen                          | 13,90   |
| 163  Sabzie Biryani Reis mit verschiedenen frischen Gemüsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen | 10,80  |
| 164  Jhinga Biryani gebratene Scampi ohne Kopf und Schale mit Basmatireis und Gewürzen      | 14,90   |



www.krone-koerle.de  
1864 - 2014 150 Jahre Gastlichkeit in Körle

## Nudelgerichte

172  <b>Chicken Nudeln</b> mit Hähnchenfleisch, indisch gewürzt	9,90	
173  <b>Spaghetti mit Tomatensauce</b>	7,00	✓
174  <b>Spaghetti Bolognese</b> mit Fleischsauce	7,50	
175  <b>Makkaroni indisch</b> mit gebratenem Hühnchenfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Currysauce	8,50	
176  <b>Makkaroni indisch vegetarisch</b> mit Erbsen, Möhren, Broccoli, Knoblauch und Currysauce	8,00	✓
178  <b>Makkaroni Krone</b> Erbsen, Möhren, Broccoli, Knoblauch und Tomatensauce	8,00	✓

## Für die Kleinen

181  <b>Kinderschnitzel mit Pommes</b> (A) (C)	7,00	
182  <b>Chicken Nuggets mit Pommes</b> (A) (C)	6,50	
183  <b>Pommes „Rot-Weiß“</b> mit Ketchup und Mayonnaise	3,00	✓
184  <b>Balu</b> Hühnchenfleisch mit Mango und Ananas	5,90	
185  <b>Mogli</b> zwei kleine Schweine-Steaks mit Pommes Frites	5,50	
186  <b>Sindbad</b> zwei kleine Hühnchen-Steaks mit Pommes Frites	5,90	
187  <b>Spaghetti oder Makkaroni</b> mit Tomaten- oder Fleischsauce	4,50	✓

In Ketchup und Mayonnaise befinden sich Konservierungsstoffe und Farbstoffe



## Desserts

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>191  Gulab Jamoon (G)</b><br>Flambierte goldbraune Teigbällchen in Honigsirup mit Eis           | <b>3,50</b> |
| <b>192  Mango Dream (G)</b><br>Vanilleeis mit Mangoscheiben  | <b>4,50</b> |
| <b>191  Kulfi Faluda</b><br>selbstgemachtes indisches Milcheis mit Sahne                           | <b>3,50</b> |
| <b>192  Gejrela, indischer Milch Kuchen</b><br>mit geraspelten Möhren, Mandeln, Nüssen und Rosinen | <b>3,90</b> |

**Eisbecher nach Tagesangebot**



### Aperitif



**Aperol Sprizz** 0,25l 4,50  
Aperol mit Prosecco und Soda

**Hugo** 0,25l 4,50  
Holunderlikör mit Prosecco und Soda



**Campari Soda** 0,2l 4,00  
**Campari Orange** 0,2l 4,00

**Sekt**  
Deutscher Markensekt 0,1l 3,00  
Sekt alkoholfrei 0,1l 3,00

### Kaffee und Tee

**Kaffee** 1,80  
**Kaffee Crema** 1,80  
**Cappuccino** 2,50  
**Latte Macciato** 2,80  
**Tee** 1,80  
**Tee mit Rum/Grog** 2,60  
**Espresso** 2,00

Kaffee ist koffeinhaltig, Liköre enthalten Farbstoffe



## Biere

<b>Hessisches Löwenbier</b>	<b>1,40</b>	<b>2,10</b>	<b>2,80</b>	<b>3,50</b>
frisch vom Fass	0,2l	0,3l	0,4l	0,5l
<b>Alkoholfreies Bier</b> Hütt			Flasche 0,33l	<b>2,50</b>
<b>Hefeweizen hell</b> Hütt			Flasche 0,5l	<b>3,20</b>
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b> Hütt			Flasche 0,5l	<b>3,20</b>
<b>Malzbier</b>			Flasche 0,33l	<b>2,50</b>

## Apfelweine

<b>Apfelwein pur</b>			<b>1,60</b>	<b>3,20</b>
			0,25l	0,5l
<b>Apfelwein süß oder sauer gespritzt</b>			0,25l	<b>1,60</b>
<b>Apfelwein Cola</b>			0,25l	<b>1,60</b>

## Softgetränke

<b>Mineralwasser</b>			Flasche 0,25l	<b>2,10</b>
<b>Mineralwasser</b>			Flasche 0,75l	<b>4,90</b>
<b>Fante, Cola, Cola light, Sprite, Apfelschorle</b>	<b>1,60</b>	<b>2,20</b>	<b>3,20</b>	
	0,2l	0,3l	0,4l	
<b>Tonic Water</b>			0,25l	<b>1,50</b>

Cola ist koffeinhaltig, Limonaden enthalten Farbstoffe



## Indische Getränke

<b>Lassi (indischer Joghurt Mix)</b> salzig, süß, oder natur	2,50
<b>Maracuja Lassi</b>	2,90
<b>Kokos Lassi</b>	2,90
<b>Mango Lassi</b>	2,90
<b>Mango Shake</b>	2,90
<b>Kokos Shake</b>	2,90
<b>Roohafza Shake</b> süßer Blütenblatt-Sirup	2,90
<b>Indischer Tee</b> mit Milch und Zucker	3,50

Ob süß, salzig oder natur: In Indien gehört ein Lassi zu jedem Essen dazu.

Bei uns in der Krone frisch zubereitet und kalt serviert.

Mindert auch die Schärfe bei unseren Chilis.



### Feine Digestifs



#### Prinz Alte Marille

Im Holzfass gereift, schmeckt fantastisch fruchtig und auch im Abgang herrlich mild

2cl 3,00



#### Prinz Alte Birne

Im Holzfass gereift, doppelt destilliert, unverwechselbar fruchtiger Geschmack

2cl 3,00



#### Prinz Alte Haselnuss

Im Holzfass gereift, intensives Haselnussaroma, milde, angenehme Süße

2cl 3,00

### Liköre



#### Ladderhans Körler Kräuterlikör

Original-Flaschen im Rathaus Körle erhältlich

2cl 2,00



#### Ramazzotti Kräuterlikör

auf Wunsch mit Eis und Zitrone

2cl 2,20



#### Baileys Irish Cream Whisky-Sahne-Likör

auf Wunsch auf Eis

2cl 2,00

### Klassiker



#### Malteser Aquavit

2cl 2,00



#### Linie Aquavit

2cl 2,50



#### Fernet Branca Bitter

2cl 2,00



#### Underberg Bitter

2cl 2,00



#### Jägermeister Kräuter

2cl 2,00



#### Sambuca Anislikör mit Kaffeebohne

2cl 2,00



### Rum und Whisky

#### Indischer Rum

2cl 3,00

#### Jim Beam-Cola

2cl Whisky +Cola 3,00